

PROPOSTA 1
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno – Inverno 2019/2020

Prosciutto crudo di Parma
Speck del Tirolo
Coppa di Langhirano
Quiche alla robiola con speck e funghi trifolati
Lonzino marinato al vino bianco

Risotto alla Franciacortina
Maccheroncini di pasta fresca con ragù di cinghiale al vino rosso

Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate

Torta cerimonia

Caffè

Vini Franciacorta Rosso e Bianco

€45,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana

Metodo Classico e Cocktail alla frutta

€ 5,00

N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.

I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate

I bambini fino a 10 anni pagano la metà

Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte